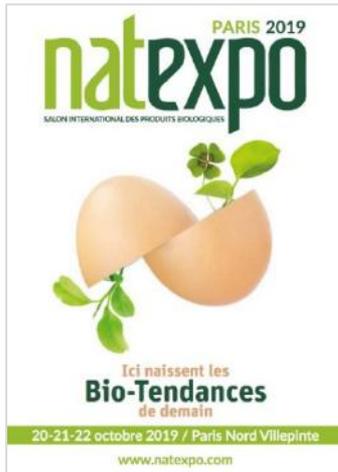


## SALON NATEXPO 2019 : ZOOM SUR LA RESTAURATION, UN SECTEUR BIO EN PLEIN BOOM

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Du 20 au 22 octobre prochain à Paris Nord Villepinte les professionnels de la bio se donnent rendez-vous au salon Natexpo : le salon international des produits biologiques, un événement qui dessine la bio de demain ! Parmi les plus de 1 000 exposants représentant l'ensemble des acteurs du marché : producteurs, fabricants, transformateurs, distributeurs et spécialistes du secteur au niveau national et international, plus de 600 fournisseurs alimentaires et vins bio seront présents, ce qui positionne Natexpo comme le premier salon français sur l'alimentation bio.

Un véritable vivier qui permettra aux professionnels de la restauration commerciale et collective de découvrir, en un seul et même lieu, toutes les dernières tendances et innovations, et de rencontrer de nouveaux partenaires, fournisseurs, etc.

### Les Français veulent de la bio en restauration commerciale et collective

Avec en moyenne, 7 Français sur 10 qui sont intéressés par une offre d'aliments biologiques en dehors de leur domicile, la bio en restauration est en plein boom !

C'est au sein de la restauration scolaire que l'attente des Français est la plus forte avec 85% d'intéressés auprès des foyers avec enfants. 78% des Français souhaitent également avoir des produits bio au restaurant, 76% dans les hôpitaux et 74% dans les maisons de retraite.

Pour répondre à ces attentes, 45 % des établissements de restauration commerciale déclaraient utiliser des produits bio en milieu d'année 2018.

Source Agence Bio 2019

Le marché est estimé à 452 millions d'euros HT d'achats de produits bio servis en restauration hors domicile dont 246 millions d'euros en restauration collective (chiffres 2017, soit +7% vs 2016) et 206 millions d'euros en restauration commerciale (+13% vs 2016). Il s'agit d'un marché qui possède un fort potentiel de développement.

Source Agence Bio / ANDi mai 2018

### Une place de choix pour la restauration sur le salon Natexpo 2019

La restauration occupe une place de choix sur le salon Natexpo :

- un parcours lui sera entièrement dédié,
- les visiteurs pourront assister à des Ateliers de cuisine avec des Chefs et découvriront le Village des Vins Bio,
- des rendez-vous d'affaires seront organisés pendant toute la durée du salon,
- et, en nouveauté cette année, un parcours dédié aux surgelés sera également proposé aux visiteurs.





## Un parcours entièrement dédié à la restauration

Pour guider les professionnels de la restauration à travers les plus de 1 000 exposants présents, Natexpo leur propose un parcours entièrement dédié à la restauration.

Fait sur-mesure pour ces professionnels, ce parcours qui regroupe près de 400 exposants est une véritable immersion dans le monde de la restauration commerciale et collective bio. De quoi optimiser facilement sa visite pour aller à la rencontre des professionnels du secteur.

## Les surgelés : un nouveau segment de marché sur Natexpo

Pour limiter les pertes et le gaspillage, producteurs et transformateurs proposent de plus en plus de produits surgelés.

Particulièrement adaptés à la restauration collective (cantines, hôpitaux, maisons de retraite, etc.) les produits bio surgelés constituent une réponse efficace à la demande de praticité et de produits sains et respectueux de l'environnement.

Un parcours de visite dédié aux produits surgelés permettra aux professionnels de la restauration de découvrir les nouveautés et innovations de ce secteur, etc.

## L'Atelier Cuisine : un lieu d'échange et de découverte

L'Atelier Cuisine est une véritable vitrine vivante de la bio dans le monde de la restauration. Espace de création et d'expression, ce lieu est le laboratoire d'une cuisine, où les chefs partagent leurs inspirations et savoir-faire. L'Atelier Cuisine est ouvert sur les allées du salon pour inviter les visiteurs à venir déguster les préparations réalisées avec les produits des exposants.

Chaque jour, des chefs se succéderont pour des démonstrations culinaires de 45 minutes mettant en avant les grandes tendances de la bio et les produits des exposants. Différentes thématiques seront abordées au cours de ces démonstrations : le bio en restauration collective, le surgelé bio, le zéro déchet, le vegan, le raw food, etc.

## Les rendez-vous d'affaires

Pendant les 3 jours du salon, Natexpo offre la possibilité aux professionnels de tous les secteurs de se rencontrer lors des rendez-vous d'affaires afin de développer leur activité.

Organisés au cœur du salon, Natexpo propose en effet des rendez-vous ciblés entre exposants et acheteurs de la restauration notamment. L'occasion de découvrir plus en détails l'offre et les innovations des exposants.

Ces rendez-vous représentent un gain de temps considérable pour les visiteurs, qui bénéficient ainsi d'entretiens ciblés et personnalisés avec les exposants qui les intéressent.

Les inscriptions aux rendez-vous d'affaires sont dès à présent ouvertes sur :

<https://natexpo.com/visiter/rendez-vous-daffaires/>

## Les Régions ont la parole

Une agora au cœur du salon où interprofessions, fédérations et structures régionales partageront leur expérience notamment sur la restauration commerciale et collective lors de tables rondes ouvertes à tous.



Un salon de  
**NATEXBIO**  
Fédération des transformateurs et distributeurs bio  
[www.natexbio.com](http://www.natexbio.com)

Organisé par  
**Spas**  
Organisation  
[www.spas-expo.com](http://www.spas-expo.com)

Toutes les infos de  
**NATEXPO**  
sur  
[www.natexpo.com](http://www.natexpo.com)

 Facebook (Natexpo)

 Twitter (@Natexpo)

#Natexpo2019

NATEXBIO, fédération française de la filière bio, membre du réseau IFOAM EU, a comme membres SYNADIS BIO, SYNADIET et SYNABIO et des liens avec Cosmébio, la FNAB et France Vin Bio.

SPAS ORGANISATION est le plus grand organisateur en France d'événements grand public et professionnels dédiés au bio, au bien-être, à l'art de vivre et au développement durable. Spas Organisation totalise 30 manifestations : des manifestations dédiées aux produits biologiques, des salons autour du bien-être et de l'art de vivre, le réseau des salons Zen & Bio en région, ainsi que la place de marché digitale sevelia.com

SPAS ORGANISATION - 160 bis rue de Paris – CS 90001 - 92645 Boulogne-Billancourt Cedex - France  
Tel : +33 (0)1 45 56 09 09 / Fax : +33 (0)1 44 18 99 00

L'équipe Adocom RP, Sandra, Diana & C° – Service de Presse de NATEXPO  
vous remercie de votre attention.

Tél : 01 48 05 19 00 – Courriel : [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr)

**ADOCOM®-RP**

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION  
11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax : 01.43.55.35.08  
e-mail : [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr) - site : [www.adocom.fr](http://www.adocom.fr)  
Qualification : Agence Certifiée OPQCM